



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **60 perc**



Havas Dóra

TÖLTÖTT ÉDESBURGONYA INDIAI CSICSERIBORSÓRAGUVAL

A jacked potato vagyis a töltött burgonya egy igazi angol sörkorcsolya, amit a változatosság kedvéért most édesburgonyából, csicseriborsóval megspékelve készítettünk el nektek. Nem csak jól néz ki, de elképesztően finom is.

HOZZÁVALÓK

4 db édesburgonya
2 evőkanál olívaolaj
2 nagy fej

vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
5 cm-es gyömbér
1 db friss chili

400 g konzerv
darabolt paradicsom
400 g csicseriborsó
100 g bébispenót
4 evőkanál görög

joghurt
1 csokor friss koriander
ALLERGÉNEK
laktóz

1

Az édesburgonyákat megmossuk, szárazra töröljük, majd sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Villával megszurkáljuk, majd 200 fokon 40-45 perc alatt megsütjük, amíg meg nem puhul.



2

Közben az olajat egy edényben felhevítjük, majd megpároljuk rajta a vékonyra felcsíkozott vöröshagymákat.



3

Hozzáadjuk az áttört fokhagymát, a reszelt gyömbért és a felaprított chilit. 1-2 percig pirítjuk, majd felöntjük a paradicsomkonzervvel.



4

Az egészet összeforraljuk, majd hozzáadjuk a csicseriborsó-konzervet és a vizet, majd 10-15 percig főzzük.

5

Legvégül belekeverjük a friss bécispenótot is, majd elzárjuk alatta a lángot.



6

A megsütött édesburgonyákat hagyjuk langyosra hűlni, majd középen óvatosan kettévágjuk.



7

A csicszeriborsós raguval, görög joghurttal, aprított korianderrel és egy-egy gerezd citrommal tálaljuk.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

